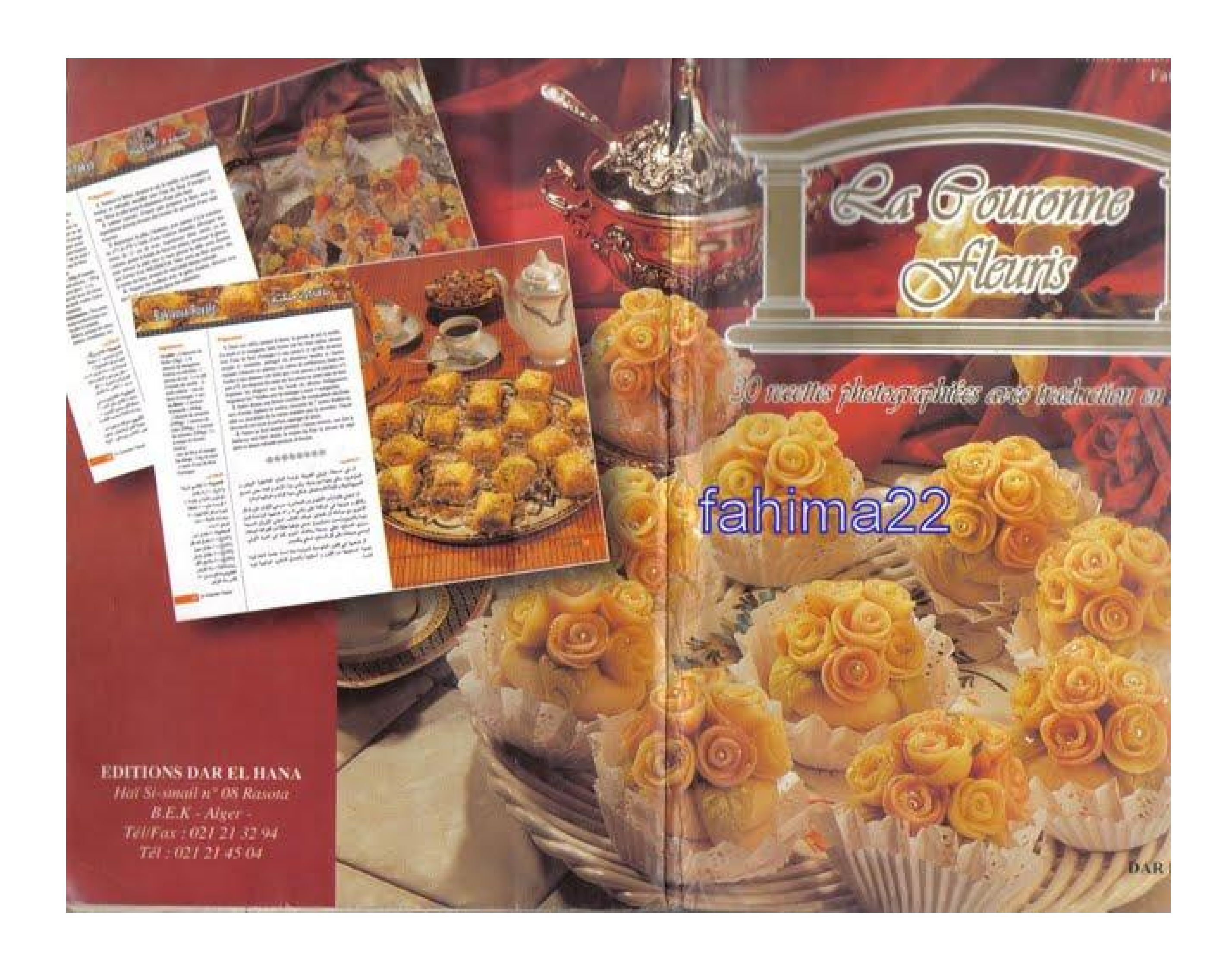

La Couronne
fleuris
30 recettes photographiées avec traduction en
fahima22
EDITIONS DAR EL HANA
Haï Si-smail n° 08 Rasota
B.E.K - Alger -
Tél/Fax : 021 21 32 94
Tél : 021 21 45 04
DAR



Fer à cheval

حدوة الحصان

Ingrésients :

Pâte : 3 mesures de farine (1 Kg) - 1 mesure de sucre glace- 1 sacher de levures chimique - 1 mesure de margarine bien pleine - 3 petits œufs + 1 œufs - 1 pincée de sel - 1 c à café d'extrais de vanille - 1 c à soupe de zeste de citron

Farce : 250 g d'amandes moulues - 100g de sucre glace - 2 c à soupe de margarine fondue - 1 c à café d'extrais de vanille - Eau de fleur d'oranger - 250g d'amandes effilées.

Préparation :

1. Tamisez la farine avec le sucre glace, et la levure. Ajouter la vanille et la pincée de sel el le zeste de citron, faire un puit, versez la margarine refroidie, frottez là, incorporez les œufs un par un arrosez d'eau de fleure d'oranger et eau jusqu'à que la pâte soit lisse et facile à manier, couvrir et laissez reposer le temps de préparer la farce avec les ingrédients donnés.

2. Abaissez la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie sur 3mm d'épaisseur, découpez des rectangles de 15 cm de long et 5 cm de large. Mettre sur la base de chaque rectangle un petit boudin de farce d'amande et les rouler en forme de fer à cheval. Badigeonnez les gâteaux de blancs d'œufs, saupoudrez la surface d'amande effilées enfournez 20 mn environ saupoudrez de sucre glace.

المقادير:

العجينة : 3 مقادير فرينة (1كغ) – 1 مقدار سكر ناعم – 1 كيس خميرة كيميائية – 1 مقدار مملوء مارغرين – 3 بيضات صغيرة – 1 قرصة ملح – 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – 1 ملعقة أكل مبشور الليمون.

الحشوة : 250غ لوز مرحي – 100غ سكر ناعم – 2 ملاعق أكل مارغرين ذائبة – 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – ماء الزهر – 250غ رقائق اللوز.

التحضير:

1. غربلي الفرينة مع السكر الناعم و الخميرة، أضيفي الفانيليا و قرصة الملح مع مبشور الليمون، شكلي حفرة، اسكبي المارغرين المبردة، حكيها جيدا، أضيفي البيض وحدة تلو الأخرى، اسقي بماء الزهر و الماء حتى تصبح العجينة ناعمة و سهلة التشكيل، غطيها و اتركيها ترتاح في الوقت الذي تحضرين فيه الحشوة، افردي العجينة بالحلال على سمك 3مم، اقطعي مستطيلات أبعادها 15 X 5 سم.

2. ضعي في طرف كل مستطيل حربواشا صغيرا من حشوة اللوز و احنيه على شكل حدوة الحصان.

3. اطلي الحلوى ببياض البيض، رشي السطح برقائق اللوز، اطهيها 20د تقريبا و رشيها بالسكر الناعم.



grédients :

te : 3 mesures de
rine - 1 /2 mesure de
rgarine fondue - 1
incée de sel - 1 c à
afé d'extrait rose +
au

arce : 500g
l'amande finement
oulues - 250 g de
ucre glace - 1 c à
oupe de zeste de
itron - 1 c à café
d'extrait de rose - 2 à 3
œufs (selon la
demande) - 500 g de
miel - 1 /4 litre d'eau
de rose

Préparation :

1. Travaillez la farine tamisée avec la margarine fondue, le sel, l'extrait de vanille mouiller avec l'eau de rose + eau bien pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme, laissez reposer.

2. Revenir à la préparation de la farce avec les ingrédients donnés afin d'obtenir une composition homogène formez des boules de la grosseur d'un jaune d'œufs réserver.

3. Abaisser la pâte passer à la machine à pâte (N°5,N°8) découpez avec roulette dentelée des triangles de 9 cm de cotés placez au milieu de chaque triangle la boule de farce rabattez les 3 coins vers le centre. Inserez au milieu du gâteau des pignons.

4. Faire cuire 15 à 20 mn dès leurs sorties du four les trempez dans du miel aromatisé d'eau de rose.

❀❀❀❀❀❀❀❀

المقادير:

العجينة :
3 مقادير فرينة – 1/2
مقدار مارغرين ذائبة – 1
قرصة ملح – 1 ملعقة
قهوة مركز وردي + ماء

الحشوة :
500غ لوز مرحي ناعما –
250 غ سكر ناعم – 1
ملعقة أكل مبشور الليمون
– 1 ملعقة قهوة مركز
الورد – 2 إلى 3 بيضات
(حسب الطلب) – 500 غ
عسل – 4/1 ل ماء الورد.

التحضير:

1. اجمعي الفرينة المغربلة مع المارغرين الذائبة، الملح و مركز الڤانيليا و بللي بماء الورد، اجمعي جيدا للحصول على عجينة ملساء و صلبة، اتركيها ترتاح.

2. حضري الحشوة بمزج المقادير المذكورة للحصول على تشكيل متجانس، اجعلي منها كريات بحجم صفار البيض و احتفظي بها.

3. افردي العجينة و مرريها في الماكنة على رقمي 5 و 8. اقطعي بواسطة جرارة مسننة مثلثات طولها 9سم. ضعي في وسط كل واحد كرية من الحشوة و اجمعي الأطراف الثلاثة نحو الأعلى. ضعي في وسط الحلوى بالزقوقو. اطهيها مدة 15 إلى 20د.

4. مباشرة عند إخراجها من الفرن، اغطسيها في العسل المعطر بماء الزهر.



Ingrésients :

Pâte : 3 mesures de farine- 1 /2 mesure de margarine - 1 c à café d'extrait de vanille - 1 pincée de sel - eau de fleurs d'oranger + eau - colorant rouge et bleu nuit

Farce : 500g d'amandes finement moulues - 250g de sucre glace - 1 c à café de zeste de citron - 1 c à café d'extrait de vanille - 2 à 3 œufs (selon la demande)

المقادير:

العجينة :
3 مقادير فرينة – 2/1 مقدار مارغرين ذائبة – 1 قرصة ملح – 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – ماء الزهر + ماء – ملون أحمر و أزرق ليلي

الحشوة :
500غ لوز مرحي ناعما – 250 غ سكر ناعم – 1 ملعقة قهوة مبشور الليمون – 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – 2 إلى 3 بيضات (حسب الطلب).

Préparation :

1. Tamisez la farine, ajoutez la pincée de sel, la vanille et la margarine fondue et refroidie mouillez progressivement avec l'eau de fleurs d'oranger et eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse et solide laissez reposer.

2. D'autre part préparez la farce avec les amandes et le sucre glace tamisé, le zeste de citron, la vanille et les œufs un par un jusqu'à obtention d'une farce homogène divisez cette farce en petites boules réserver.

3. Sur un plan fariné, abaissez la pâte passez à la machine (n°5 et n°8) découpez à l'aide d'un importe pièce que vous trempez dans le colorant rouge dilué dans l'eau de fleurs d'oranger, des disques de 13 cm de diamètre, superposez 2 disques, posez au milieu la boule de farce relevez les bords et pincez juste au dessus de la farce. Placez au four préchauffé 15 à 20 mn environ une fois sortie du four, les trempez dans du miel aromatisé à l'eau de fleurs d'oranger.

4. Les décorez avec un éventail confectionné en pâte d'amande.

❀❀❀❀❀❀❀❀

التحضير:

1. اجمعي الفرينة المغربلة مع المارغرين الذائبة والباردة، قرصة الملح و الفانيليا و بللي بماء الزهر، اجمعي جيدا للحصول على عجينة ناعمة و صلبة، اتركيها ترتاح.

2. حضري الحشوة باللوز و السكر الناعم المغربل، مبشور الليمون و البيض الواحدة تلو الأخرى للحصول على حشوة متجانسة، اجعلي منها كريات احتفظي بها.

3. على طاولة مرشوشة بالفرينة، افردي العجينة و مرريها في الماكنة على رقمي 5 و 8، اقطعي بواسطة القالب مغموس في الملون الأحمر المنحل في قليل من ماء الزهر أقراصا قطرها 13سم.

4. ضعي قرصين فوق بعضهما، ضعي في الوسط كرة الحشوة و ارفعي الأطراف، اقرصي فقط فوق الحشوة.

5. ضعيها في الفرن المسخن مسبقا 15 إلى 20د و اغطسيها في العسل المعطر بماء الزهر مباشرة عند إخراجها منه.

6. زينيها بمروحات من عجينة اللوز.



L'djouzia — الجوزيـة

Ingrésients :

- 500g de noix moulue
- 350g de sucre glace
- 1 c à café d'extrait d'amande
- des blancs d'oeufs (selon la demande)
- quelques cerneaux de noix
- la gelée fondue.

Préparation :

1. Tamisez les noix moulues avec le sucre glace avant de verser dans un récipient, parfumez d'extrait d'amande ajoutez les blancs d'oeufs pour obtenir une consistance solide.

2. Sur un plan fariné, étaler la pâte sur une épaisseur de 2cm, découpez des formes en feuilles avec un importe pièce.

3. Disposez dans un plat fariné badigeonnez la surface avec du blanc d'oeufs que vous décorez avec un cerneau de noix.

4. Enfournez 10 à 15 mn.

5. Laissez refroidir, puis napper avec de la gelée fondue.

Remarque : Evitez les vieilles noix.

المقادير:

- 500غ جوز مرحي
- 350غ سكر ناعم
- 1 ملعقة قهوة مركز اللوز
- بياض البيض (حسب الطلب)
- بعض حبات الجوز
- هلامة ذائبة.

التحضير:

1. غربلي الجوز المرحي مع السكر الناعم قبل أن تضعيهما في صحن. عطري بمركز اللوز و أضيفي بياض البيض للحصول على عجينة صلبة.

2. على طاولة مرشوشة بالفرينة، افردي العجينة على سمك 2سم، اقطعي على شكل أوراق بواسطة القالب.

3. ضعيها في صينية الفرن مرشوشة بالفرينة، ادهني سطحها ببياض البيض و زيني بنصف حبة جوز.

4. اطهيها مدة 10 إلى 15د.

5. اتركيها تبرد ثم ضعي فوقها الهلامة الذائبة.

ملاحظة : تجنبي الجوز القديم.



Ingrédients :

- 2 Kg de coings
- 2 Kg de sucre en morceaux
- 3 beaux citron

Préparation :

1. Choisir des coings bien parfumés, pas trop mur, les laver, les éplucher, ôter les pépins puis les découper en quartiers, frottez bien chaque quartier d'une tranche de citron. Faire cuire ces derniers à la vapeur, gouttez puis les réduire en purée. Dans une marmite à fond épais, mélangez la mesure de coings avec deux mesures de sucre, et le jus des citron, portez sur feu doux en tournant constamment jusqu'à ce que la pâte commence à se détacher facilement du fond de la marmite. Retirez du feu. Versez sur un plateau en lissant la surface, laissez sécher découpez des formes selon votre fantaisie et décorez avec des petites feuilles en pâte d'amande.

Remarque : Le délice se conserve plusieurs mois dans des boites bien fermées ou dans le congélateur.

المقادير:

- 2 كغ سفرجل
- 2 كغ سكر قطع
- 3 حبات ليمون

التحضير:

1. اختاري السفرجا المعطر، لا يكون طازجا كثيرا. اغسليها، قشريها، انزعي البذور ثم قطعيها على 4، حكي جيدا كل ربع بقطعة ليمون.

2. اطهي هذه القطع على البخار، قطريها ثم ارحيها في إناء ذو قاع سميك، امزجي مقدار السفرجل مع مقدارين من السكر و عصير الليمون، ضعيها على نار هادئة و امزجي باستمرار حتى ينفصل التشكيل من قاع الإناء و حوافه. اسحبيها من النار، صبيها في صينية، اتركيها تجف و اقطعي أشكالا حسب ذوقك، زيني ببعض الأوراق من عجينة اللوز.

ملاحظة:

يمكنك الاحتفاظ بهذه الحلوى عدة أشهر بوضعها داخل علب محكمة الإغلاق داخل الثلاجة.



Ingrésients :

- 500g de poudre d'amandes
- 800g de sucre glace
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 2 à 3 blancs d'œufs

Préparation :

1. Etalez les amandes moulues sur du papier blanc, pour faire absorber le gras contenu dans les amandes, cette opération peut durée 3 à 4 jours selon la qualité des amandes mélangez cette poudre d'amandes avec le sucre glace et l'extrait de vanille.

2. Passez au tamis « grille très fine » battez les blancs d'œufs avec une fourchette.

3. Verser peu à peu sur le mélange en pétrissant en même temps la pâte ce travail doit durez 1 heure environ, permettra de ramollir la pâte qui doit être ferme.

4. Sur un plan en marche, confectionnez des petits rouleaux de 1 cm de diamètre et 25cm de longueur pliez chaque rouleau en deux vous obtiendrez 2 cercles superposés.

5. Placez les fanids dans des caissettes et faire cuire au four doux 20 mn environ.

6. Ces gâteaux doivent restez blancs dès la sortie du four décorez avec un bouquet de fleurs et deux feuilles en pâte d'amande.

❀❀❀❀❀❀❀❀

المقادير:

- 500غ لوز على شكل غبرة
- 800غ سكر ناعم
- 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا
- 2 إلى 3 بياض البيض.

التحضير:

1. سرحي اللوز المرحي فوق ورق أبيض، حتى يمتص كل الدهون التي فيه. هذه العملية تستغرق 3 إلى 4 أيام حسب كمية اللوز. امزجي غبرة اللوز مع السكر الناعم و مركز الفانيليا.

2. غربلي الكل (غربال رقيق جدا). اخفقي بياض البيض بالشوكة، اسكبي شيئا فشيئا و اعجني في نفس الوقت. هذه العملية تمتد 1ساعة للحصول على عجينة صلبة لكن طرية.

3. على طاولة العمل، اصنعي حرابيش قطرها 1سم و طولها 25سم، اطوي كل حربوش على اثنين لتحصلي على دائرتين فوق بعضهما.

4. ضعي الفانيد في الأكياس الورقية و اطهيها في الفرن الهادئ مدة 20د.

5. يجب أن تبقى الحلوى بيضاء، زينيها بباقة ورد و أوراق من عجينة اللوز عند إخراجها من الفرن.



Ingrésients :

- 250 g d'amande en poudre
- 150 g de sucre cristallisé
- 50 g de beurre
- 1 verre à thé de lait
- 1 c à café d'extrait de vanille
- colorant rose arôme fraise
- colorant vert arôme menthe
- 500g de noix et 500g de belles dattes

Préparation :

1. Dans une casserole à fond épais, versez le lait avec le sucre, faire bouillir pendant 10 mn sur feu doux. Ajoutez le beurre, l'extrait de vanille et les amandes sans cessez de remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des bords retirer du feu, étalez la pâte sur un plan en marbre beurré et laissez refroidir.

2. Partagez cette composition en deux boules colorer et parfumez chaque boule, confectionnez des boules de grosseur d'un jaune d'œuf, appliquez des cotés opposés de la boule 4 cerneaux de noix, décorez avec des perles argentées.

❀❀❀❀❀❀❀❀

المقادير:

- 250غ لوز مرحي غبرة
- 150 غ سكر مبلور
- 50غ زبدة
- 1 كاس شاي حليب
- 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا
- ملون وردي مع عطر الفراولة
- ملون أخضر مع عطر النعناع
- 500غ جوز + 500غ تمر.

التحضير:

1. في إناء ذو قاع سميك، اسكبي الحليب مع السكر، اتركي الكل يغلي مدة 10د على نار هادئة. اضيفي الزبدة، مركز الفانيليا و اللوز دون التوقف عن التحريك بالملعقة الخشبية حتى تنفصل العجينة عن حواف الإناء. اسحبيها من النار و سرحيها على سطح من الرخام مدهونة بالزبدة و اتركيها تبرد.

2. اقسميها كرتين، لوني كل كرة ثم اصنعي كريات بحجم صفار البيض، ضعي في الجهات الأربع من الكرة 4 أنصاف حبات الجوز و زيني بالحبيبات الفضية.



Ingrédients :

La pâte : 5 mesures de farine (1kg) - 1/2 mesure de margarine fondue et refroidie - 1 pincée de sel - 1 c à café d'extrais de vanille - 5 œufs entiers - eau de fleur d'oranger + eau

La farce : 1 mesure d'amande (250kg) - 1 mesure de pistache (250kg) - 1 mesure de noix (250kg) - 1 mesure de noisette (250kg) - 3 c à soupe de beurre fondue - eau de fleur d'oranger.

Le sirop : 1 Kg de miel - 1 verre d'eau de fleur d'oranger :

Préparation :

1. Dans une safha, tamiser la farine, la pincée de sel, la vanille, les œufs et la margarine, bien frotter par les deux mains, arroser avec l'eau de fleur d'oranger et eau jusqu'à ce qu'elle devienne souple et maniable, partager en plusieurs boules et laissez reposer. Graissez un plateau (en cuivre de préférence), étalez les boules à des abaisses très fines que vous passez à la machine n°6 puis n°9, les disposer les unes sur les autres en ayant soin de faire dépasser les abaisses sur les bords du plateau badigeonner largement les 7 feuilles avec le mélange (smen + margarine).

2. Etalez dessus une bonne couches de composition des fruits secs donnés, égalisez la surface, recouvrir de 7 autres feuilles de pâte en procédant de la même manière que la première. Tracez des carrés sur toute la surface, asperger de smen.

3. Mettre au four moyen pendant 1 heure environ, une fois la baklaoua sera bien dorée, la retirée du four et arroser de miel tiède et laissez refroidir pendant 24 heures.

المقادير:

العجينة : 3 مقادير فرينة (1كغ) – 1/2 مقدار مارغرين ذائبة و باردة – 1 قرصة ملح – 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – 3 بيضات كاملة – ماء الزهر + ماء.

الحشوة : 1 مقدار لوز (250غ) – 1 مقدار فستق (250غ) – 1 مقدار جوز (250غ) – 1 مقدار بندق (250غ) – 3 ملاعق أكل زبدة ذائبة – ماء الزهر

الشراب: 1كغ عسل – 1 كاس ماء الزهر

التحضير:

1. في صحفة، غربلي الفرينة، قرصة الملح، الفانيليا، البيض و المارغرين، حكي جيدا بين يديك، رشي بماء الزهر و الماء حتى تصبح العجينة لينة و قابلة للاستعمال، شكلي منها كرات و اتركيها ترتاح.

2. ادهني قالبا (من الأفضل من النحاس)، سرحي الكرات على شكل رقائق و مرريها في الماكنة على رقمي 6 و 9. ضعيها الواحدة فوق الأخرى مع مراعاة أن تتجاوز حواف القالب، ادهني الأوراق السبعة جيدا بالمزيج (سمن، مارغرين). ضعي فوقها طبقة من الفواكه الجافة، ساوي السطح، غطي بسبعة رقاقات أخرى كما في المرة الأولى. ارسمي مربعات على كل السطح، اسقي بالسمن.

3. ضعيها في الفرن المتوسط الحرارة مدة ساعة، عندما تأخذ لونا ذهبيا، اسحبيها من الفرن و اسقيها بالعسل الدافئ، اتركيها تبرد 24سا.



Ingrédients :

- 2 mesures de poudre d'amandes (600g)
- 1 mesure de sucre glace - 1 c à café d'extrait de vanille - 30 g de beurre ramolli
- sirop " 1 litre d'eau, 500g de sucre cristallisé".

La farce : 1 bol de gâteau (250g) - 1 bol de pistache - 2 c à soupe de beurre - 2 tablettes de chocolat noir - du miel

Préparation :

1. Dans un récipient, mélangez la poudre d'amande le sucre glace tamisé, la vanille, beurre, humectez avec le sirop que vous aurez préparez au paravent.

2. Préparez la farce, en mélangeant, les gâteaux, les pistaches, le beurre, le chocolat fondu, arrosez de miel. Faire des boudins de 15 cm de diamètre réserver.

3. Reprendre la pâte d'amande, abaissez là déposez sur la longueur de la pâte le boudin de farce, enroulez pour fermez la pâte. Coupez des losanges de 6 cm de long.

Décoration :

1. Décorer avec du chocolat noir fondu au bain marie des champignons et des petits sapins confectionnés avec la pâte d'amande.

2. Placez dans des caissettes en denzelles.

❀❀❀❀❀❀❀❀

المقادير:

2 مقاجير لوز مرحي غبرة (600غ) – 1 مقدار سكر ناعم – 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – 30غ زبدة طرية – شراب (1ل ماء، 500غ سكر مبلور)

الحشوة :

1 مقدار بسكوي (250غ) – 1 مقدار فستق – 2 ملاعق أكل زبدة – 2 طبتا شوكولاطة سوداء – عسل.

التحضير:

1. في إناء، امزجي غبرة اللوز، السكر الناعم المغربل، الفانيليا، الزبدة، أضيفي الشراب المحضر سابقا.

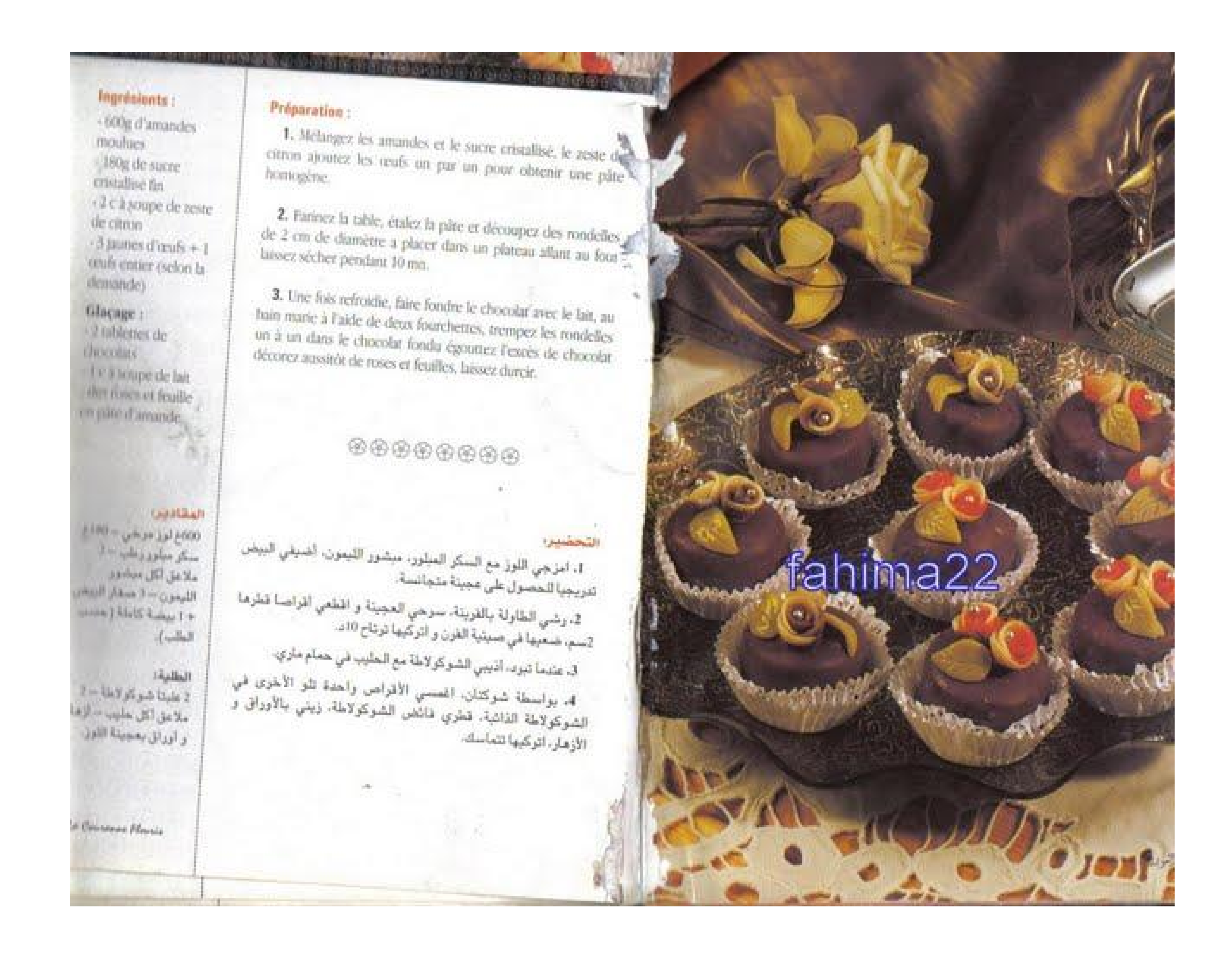
2. حضري الحشوة بمزج البسكوي، الفستق، الزبدة، الشوكولاطة الذائبة، اسقي بالعسل. شكلي حرابيش قطرها 15سم و احتفظي بها.

3. خذي عجينة اللوز، افرديها و ضعي عليها حربوش الحشوة، لفيها و اغلقي العجينة ثم اقطعي معينات ذات 6سم.

التزيين:

1. زيني بالشوكولاطة المذابة في حمام ماري، فطر و أشجار صنوبر صغيرة بعجينة اللوز.

2. ضعيها في الأكياس الورقية بالحاشية.



Ingrédients :

- 600g d'amandes moulues
- 180g de sucre cristallisé fin
- 2 c à soupe de zeste de citron
- 3 jaunes d'œufs + 1 œufs entier (selon la demande)

Glaçage :

- 2 tablettes de chocolats
- 1 c à soupe de lait
- des roses et feuille en pâte d'amande

Préparation :

1. Mélangez les amandes et le sucre cristallisé, le zeste de citron ajoutez les œufs un par un pour obtenir une pâte homogène.

2. Farinez la table, étalez la pâte et découpez des rondelles de 2 cm de diamètre a placer dans un plateau allant au four laissez sécher pendant 10 mn.

3. Une fois refroidie, faire fondre le chocolat avec le lait, au bain marie à l'aide de deux fourchettes, trempez les rondelles un à un dans le chocolat fondu égouttez l'excès de chocolat décorez aussitôt de roses et feuilles, laissez durcir.

❀❀❀❀❀❀❀❀

المقادير:

600غ لوز مرحي – 180 غ سكر مبلور رطب – 3 ملاعق أكل مبشور الليمون – 3 صفار البيض + 1 بيضة كاملة (حسب الطلب).

الطلية:

2 علبتا شوكولاطة – 2 ملاعق أكل حليب – الزهـ و أوراق بعجينة اللوز.

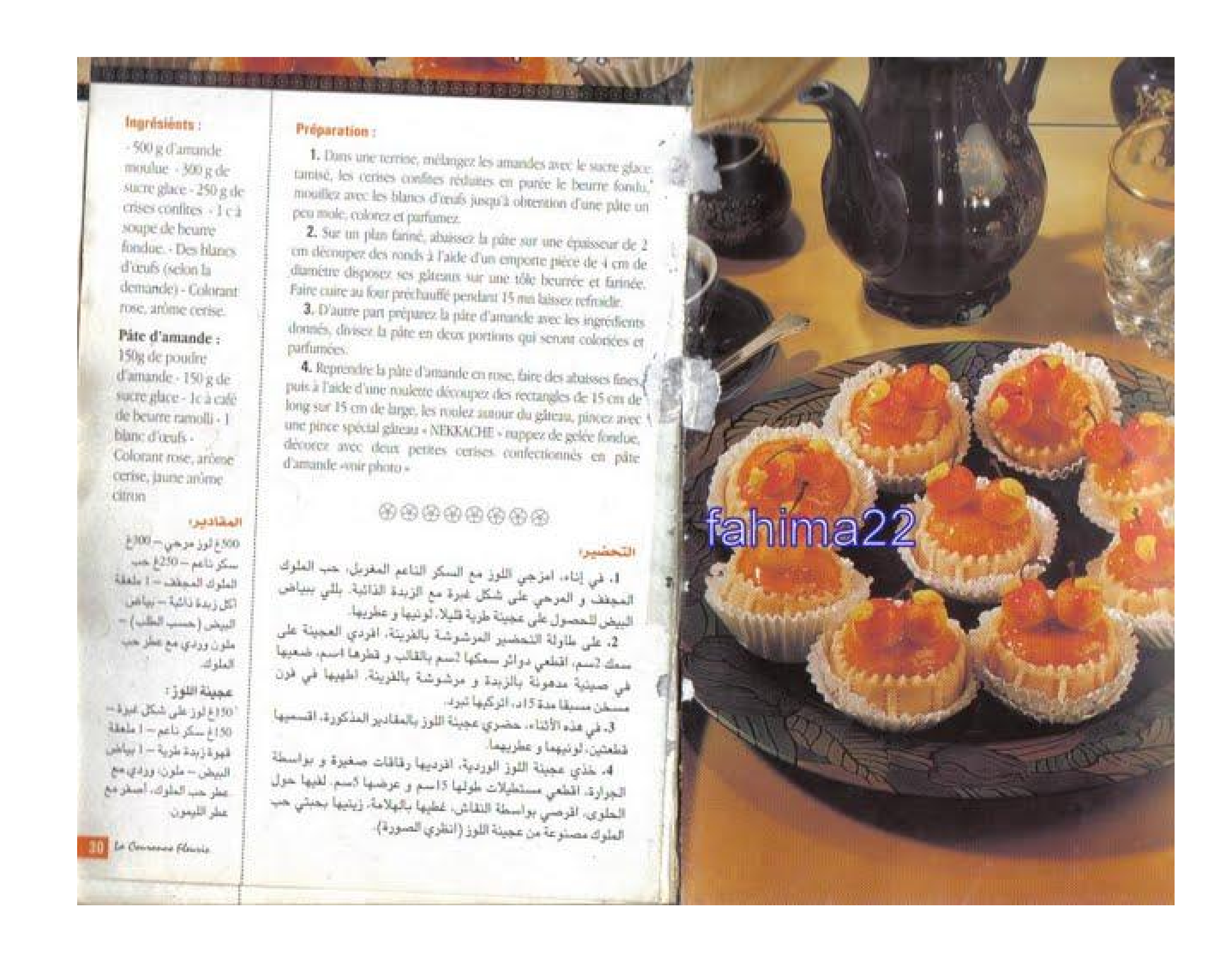
التحضير:

1. امزجي اللوز مع السكر المبلور، مبشور الليمون، أضيفي البيض تدريجيا للحصول على عجينة متجانسة.

2. رشي الطاولة بالفرينة، سرحي العجينة و اقطعي أقراصا قطرها 2سم، ضعيها في صينية الفرن و اتركيها ترتاح 10د.

3. عندما تبرد، أذيبي الشوكولاطة مع الحليب في حمام مارِي.

4. بواسطة شوكتان، اغمسي الأقراص واحدة تلو الأخرى في الشوكولاطة الذائبة، قطري فائض الشوكولاطة، زيني بالأوراق و الأزهار، اتركيها لتتماسك.



Ingrésients :

- 500 g d'amande moulue - 300 g de sucre glace - 250 g de crises confites - 1 c à soupe de beurre fondue. - Des blancs d'œufs (selon la demande) - Colorant rose, arôme cerise.

Pâte d'amande :

150g de poudre d'amande - 150 g de sucre glace - 1c à café de beurre ramolli - 1 blanc d'œufs - Colorant rose, arôme cerise, jaune arôme citron

Préparation :

1. Dans une terrine, mélangez les amandes avec le sucre glace tamisé, les cerises confites réduites en purée le beurre fondu, mouillez avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte un peu mole, colorez et parfumez.

2. Sur un plan fariné, abaissez la pâte sur une épaisseur de 2 cm découpez des ronds à l'aide d'un emporte pièce de 4 cm de diamètre disposez ses gâteaux sur une tôle beurrée et farinée. Faire cuire au four préchauffé pendant 15 mn laissez refroidir.

3. D'autre part préparez la pâte d'amande avec les ingrédients donnés, divisez la pâte en deux portions qui seront colorées et parfumées.

4. Reprendre la pâte d'amande en rose, faire des abaisses fines puis à l'aide d'une roulette découpez des rectangles de 15 cm de long sur 15 cm de large, les roulez autour du gâteau, pincez avec une pince spécial gâteau « NEKKACHE » nappez de gelée fondue, décorez avec deux petites cerises confectionnés en pâte d'amande «voir photo »

المقادير:

500غ لوز مرحي – 300غ سكر ناعم – 250غ حب الملوك المجفف – 1 ملعقة أكل زبدة ذائبة – بياض البيض (حسب الطلب) – ملون وردي مع عطر حب الملوك.

عجينة اللوز:

150غ لوز على شكل غبرة – 150غ سكر ناعم – 1 ملعقة قهوة زبدة طرية – 1 بياض البيض – ملون وردي مع عطر حب الملوك، أصفر مع عطر الليمون.

التحضير:

1. في إناء، امزجي اللوز مع السكر الناعم المغربل، حب الملوك المجفف و المرحي على شكل غبرة مع الزبدة الذائبة. بللي ببياض البيض للحصول على عجينة طرية قليلا. لونيها و عطريها.

2. على طاولة التحضير المرشوشة بالفرينة، افردي العجينة على سمك 2سم، اقطعي دوائر سمكها 2سم بالقالب و قطرها 4سم، ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة. اطهيها في فرن مسخن مسبقا مدة 15د. اتركيها تبرد.

3. في هذه الأثناء، حضري عجينة اللوز بالمقادير المذكورة، اقسميها قطعتين، لونيهما و عطريهما.

4. خذي عجينة اللوز الوردية، افرديها رقاقات صغيرة و بواسطة الجرارة، اقطعي مستطيلات طولها 15سم و عرضها 5سم. لفيها حول الحلوى، اقرصي بواسطة النقاش، غطيها بالهلامة. زينيها بحبتي حب الملوك مصنوعة من عجينة اللوز (انظري الصورة).



Mechmoum el fakya — مشموم الفاكهة

Ingrésients :

Pâte : 500g de farine - 150 de margarine - 1 c à café d'extrais de vanille - 1 pincée de sel - Eau de fleur d'oranger + eau - Colorant jaune et rose (arôme banane – fraise) - 1 kg de miel + 1 verre d'eau de fleur d'oranger.

Farce : 300g d'amande finement moulus - 150 g de sucre glace - 1 c à soupe de zeste de citron - Les œufs entiers (selon demande)

Décoration : Des petits fruits confectionné avec la pâte d'amande abricot, grappe de raisin, ananas, mandarine, etc.

Préparation :

1. Tamisez la farine, ajoutez le sel, la vanille, et la margarine fondue et refroidis mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et eau. Pétrir la pâte jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

2. Laissez reposer. D'autre part préparez la farce avec les ingrédients donnés formez des boules de grosseur d'une noix réserver.

3. Reprendre la pâte, l'abaissez, puis passez à la la machine au n°5 et n°8 à l'aide d'une roulette dentelée, découpez des carrés de 11 cm de coté, superposer deux carrés, en les croisant, posez la boule de farce au milieu, renverser le gâteau puis relever la pâte vers le haut pincez la taille pour donnez une forme d'un MECHMOUM. Faire cuire au four moyen, dès la sortie du four, arrosez de miel tiède laissez refroidir.

4. Nappez les surfaces avec la gelée fondue, décorez avec des fruits, et présentez dans des caissettes.

❀❀❀❀❀❀❀❀

المقادير:

العجينة : 500غ فرينة – 150غ مارغرين – 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا ، 1 قرصة ملح – ماء الزهر + ماء – ملون وردي و أصفر (عطر الفراولة و الموز) – 1 كغ عسل – 1 كاس ماء الزهر.

الحشوة : 300غ لوز مرحي ناعما – 150غ سكر ناعم – 1 ملعقة أكل مبشور الليمون – بيضات كاملة (حسب الطلب)

التزيين: فواكه صغيرة من عجينة اللوز (مشمش، عنقود عنب، أناناس، يوسفي...الخ).

التحضير:

1. غربلي الفرينة، أضيفي الملح، الفانيليا، المارغرين الذائبة و الباردة، بللي بماء الزهر و الماء، اعجني للحصول على عجينة ملساء.

2. اتركيها ترتاح و حضري الحشوة بالمقادير المذكورة، شكلي كريات بحجم الجوزة واحتفظي بها.

4. افردي العجينة ثم مرريها في الماكنة على رقمي 5 و 8.

5. قطعي مربعات بالجرارة طولها 11سم، ضعي مربعين فوق بعضهما مع مقاطعتهما. ضعي كرة الحشوة في الوسط، اقلبي الحلوى ثم ارفعي العجينة نحو الأعلى، اقرصي في الوسط للحصول على ما يشبه شكل المشموم.

6. اطهيها في فرن متوسط الحرارة مباشرة عند إخراجها من الفرن، اسقيها بالعسل الدافئ و اتركيها تبرد.

7. غطي السطح بالهلامة الذائبة، زيني بالفواكه الجافة و قدميها في الأكياس الورقية.



Fer à cheval
حدوة الحصان

Ingrésients :

Pâte : 3 mesures de farine (1 Kg) - 1 mesure de sucre glace- 1 sachet de levures chimique - 1 mesure de margarine bien pleine - 3 petits œufs + 1 œufs - 1 pincée de sel - 1 c à café d'extrais de vanille - 1 c à soupe de zeste de citron

Farce : 250 g d'amandes moulues - 100g de sucre glace - 2 c à soupe de margarine fondue - 1 c à café d'extrais de vanille - Eau de fleur d'oranger - 250g d'amandes effilées.

Préparation :

1. Tamisez la farine avec le sucre glace, et la levure. Ajoutez la vanille et la pincée de sel el le zeste de citron, faire un puit, versez la margarine refroidie, frottez là, incorporez les œufs un par un arrosez d'eau de fleure d'oranger et eau jusqu'à que la pâte soit lisse et facile à manier, couvrir et laissez reposer le temps de préparer la farce avec les ingrédients donnés.

2. Abaissez la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie sur 3mm d'épaisseur, découpez des rectangles de 15 cm de long et 5 cm de large. Mettre sur la base de chaque rectangle un petit boudin de farce d'amande et les rouler en forme de fer à cheval. Badigeonnez les gâteaux de blancs d'œufs, saupoudrez la surface d'amande effilées enfournez 20 mn environ saupoudrez de sucre glace.

المقادير:

العجينة : 3 مقادير فرينة (1كغ) – 1 مقدار سكر ناعم – 1 كيس خميرة كيميائية – 1 مقدار مملوء مارغرين – 3 بيضات صغيرة – 1 قرصة ملح – 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – 1 ملعقة أكل مبشور الليمون.

الحشوة : 250غ لوز مرحي – 100غ سكر ناعم – 2 ملاعق أكل مارغرين ذائبة – 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – ماء الزهر – 250غ رقائق اللوز.

التحضير:

1. غربلي الفرينة مع السكر الناعم و الخميرة، أضيفي الفانيليا و قرصة الملح مع مبشور الليمون، شكلي حفرة، اسكبي المارغرين المبردة، حكيها جيدا، أضيفي البيض وحدة تلو الأخرى، اسقي بماء الزهر و الماء حتى تصبح العجينة ناعمة و سهلة التشكيل. غطيها و اتركيها ترتاح في الوقت الذي تحضرين فيه الحشوة. افردي العجينة بالحلال على سمك 3مم، اقطعي مستطيلات أبعادها 15 × 5 سم.

2. ضعي في طرف كل مستطيل حربوشا صغيرا من حشوة اللوز و احنيه على شكل حدوة الحصان.

3. اطلي الحلوى ببياض البيض، رشي السطح برقائق اللوز. اطهيها 20د تقريبا و رشيها بالسكر الناعم.



Tcharek glacé

تشارك مطلي

Ingrédients :

Pâte : 3 mesures de farine (750g) - 1 mesure bien pleine de smen - 1 pincée de sel - 1 c à soupe d'extrais de vanille - 1 c à soupe de sucre glace- 1 verre d'eau de rose + eau (nécessaire)

Farce : 3 tasses d'amandes moulues - 3 /4 tasses de sucre glace - 1 c à soupe de smen - Eau de rose

Glaçage : 2 verres de sirop • préparer avec 1 litre d'eau et 250 g de sucre cristallisé) - 2 c à soupe d'eau de rose - 2 blancs d'œufs - 3 c à soupe de jus de citron - Brillant alimentaire argenté

Préparation :

Pâte :

1. Dans une shfa, tamisez la farine avec le sucre glace, la pincée de sel, la vanille, faite une fontaine, versez le smen fondu et refroidir, frottez bien le mélange, puis mouillez avec l'eau de rose et eau divisez la pâte en de grosse boule et laissez reposer.

Farce :

1. D'autre part préparez la farce avec les ingrédients donnés, que vous divisez en petite boule sur un plan de travail fariné, abaissez la boule de pâte, incrustez un petit boudin d'amande bien refermez la fente, puis l'enrouler tout en donnant la forme d'un tcharek mettre dans une plaque allant au four préchauffé.

2. Entre temps, préparez le glaçage, en mélangeant le sirop les blancs d'œufs, le jus de citron et eau de rose, incorporez le sucre glace tamisé, à l'aide d'une cuillère en bois remuez la composition jusqu'à obtention d'une pâte consistante trempez les tchareks refroidie dans le glaçage et décorez peu après d'une fleur de pâte d'amande (voir photo) laissez sécher autant que possible puis passer le brillant alimentaire.

المقادير:

العجينة: 3 مقادير فرينة (750غ) – 1 مقدار سمن مملوء – 1 قرصة ملح – 1 ملعقة أكل مركز الفانيليا – 1 ملعقة أكل سكر ناعم – ماء الزهر + ماء (ضروري).

الحشوة: 3 كؤوس لوز مرحي – 3/2 كأس سكر ناعم – 1 ملعقة أكل سمن – ماء الورد.

الطلية: 2 كأسان شراب (محضر بـ 1ل ماء مع 250غ سكر مبلور) 2 ملاعق أكل ماء الورد 2 بياض البيض 3 ملاعق أكل عصير الليمون لماع غذائي فضي

التحضير:

تحضير العجينة:

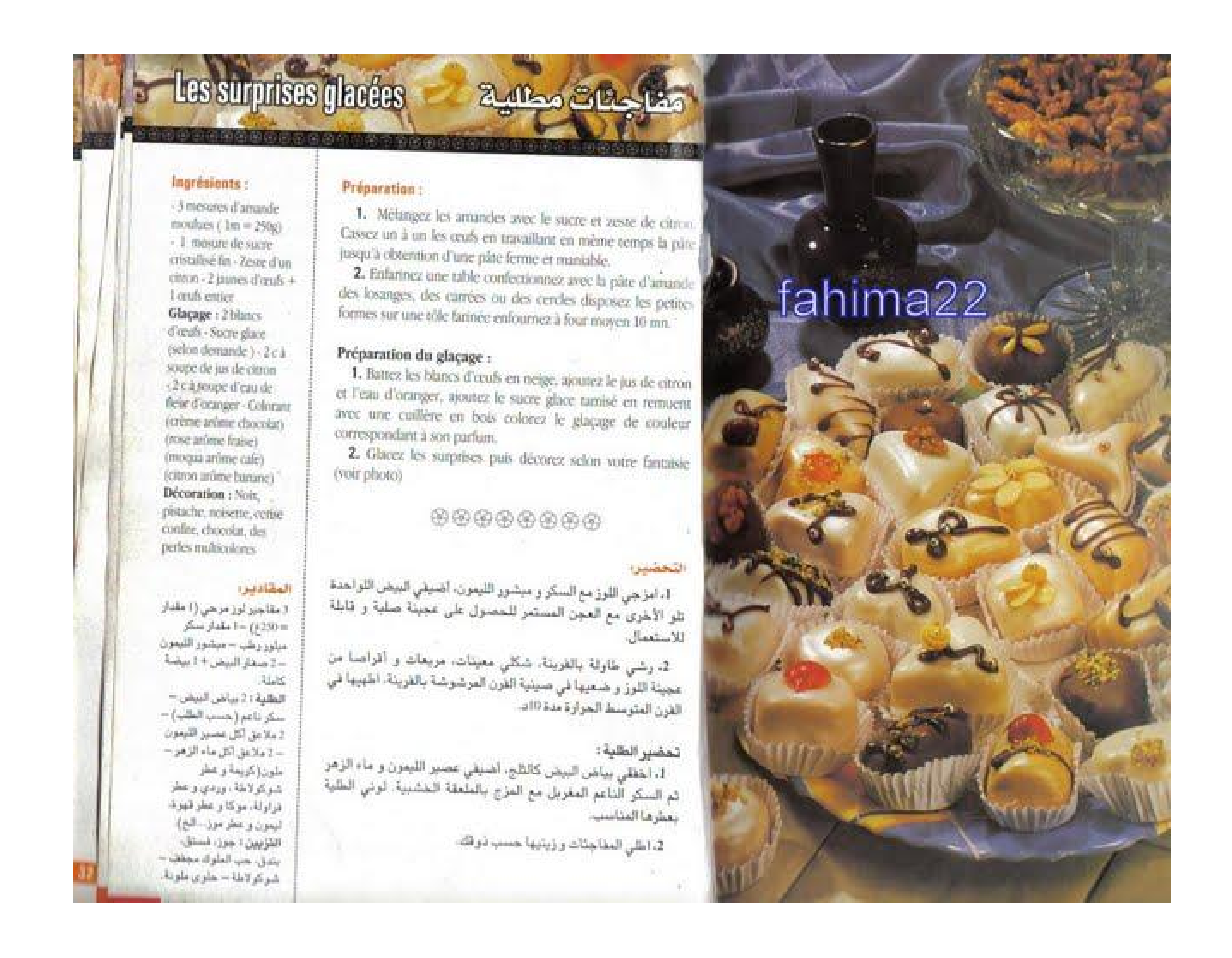
1. في صحفة، غربلي الفرينة مع السكر الناعم، قرصة الملح، الفانيليا، شكلي حفرة، اسكبي السمن الذائب و البارد، حكي المزيج جيدا ثم بللي بماء الورد و الماء، اقطعي العجينة كرات كبيرة و اتركيها ترتاح.

الحشوة:

1. حضري الحشوة بالمقادير المذكورة و شكلي منها كريات صغيرة على طاولة التحضير المرشوشة بالفرينة، افردي كرة العجينة، ضعي حربوشا صغيرا من حشوة اللوز و اغلقي جيدا الحفرة ثم لفيها لإعطائها شكل التشارك، ضعيها في صينية الفرن المسخن مسبقا.

2. في هذه الأثناء، حضري الطلية بمزج الشراب، بياض البيض، عصير الليمون و ماء الورد، أضيفي السكر الناعم المغربل، و بواسطة الملعقة الخشبية، امزجي حتى تحصلي على عجينة متماسكة. اغمسي التشارك البارد في الطلية و زيني بأزهار من عجينة اللوز (انظري الصورة).

3. اتركيها تجف قدر الإمكان ثم مرريها في اللماع الغذائي.



Les surprises glacées

مفاجئات مطلية

Ingrédients :

- 3 mesures d'amande moulues (1m = 250g) - 1 mesure de sucre cristallisé fin - Zeste d'un citron - 2 jaunes d'œufs + 1 œufs entier

Glaçage : 2 blancs d'œufs - Sucre glace (selon demande) - 2 c à soupe de jus de citron - 2 c à soupe d'eau de fleur d'oranger - Colorant (crème arôme chocolat) (rose arôme fraise) (moqua arôme café) (citron arôme banane)

Décoration : Noix, pistache, noisette, cerise confite, chocolat, des perles multicolores

Préparation :

1. Mélangez les amandes avec le sucre et zeste de citron. Cassez un à un les œufs en travaillant en même temps la pâte jusqu'à obtention d'une pâte ferme et maniable.

2. Enfarinez une table confectionnez avec la pâte d'amande des losanges, des carrées ou des cercles disposez les petites formes sur une tôle farinée enfournez à four moyen 10 mn.

Préparation du glaçage :

1. Battez les blancs d'œufs en neige, ajoutez le jus de citron et l'eau d'oranger, ajoutez le sucre glace tamisé en remuent avec une cuillère en bois colorez le glaçage de couleur correspondant à son parfum.

2. Glacez les surprises puis décorez selon votre fantaisie (voir photo)

❀❀❀❀❀❀❀❀

المقادير:

3 مقاجير لوز مرحي (1 مقدار = 250غ) – 1 مقدار سكر مبلور رطب – مبشور الليمون – 2 صفار البيض + 1 بيضة كاملة.

الطلية: 2 بياض البيض – سكر ناعم (حسب الطلب) – 2 ملاعق أكل عصير الليمون – 2 ملاعق أكل ماء الزهر – ملون (كريمة و عطر شوكولاطة ، وردي و عطر فراولة، موكا و عطر قهوة، ليمون و عطر موز... الخ)

التزيين: جوز، فستق، بندق، حب الملوك مجفف – شوكولاطة – حلوى ملونة.

التحضير:

1. امزجي اللوز مع السكر و مبشور الليمون، أضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى مع العجن المستمر للحصول على عجينة صلبة و قابلة للاستعمال.

2. رشي طاولة بالفرينة، شكلي معينات، مربعات و أقراصا من عجينة اللوز و ضعيها في صينية الفرن المرشوشة بالفرينة، اطهيها في الفرن المتوسط الحرارة مدة 10د.

تحضير الطلية :

1. اخفقي بياض البيض كالثلج، أضيفي عصير الليمون و ماء الزهر ثم السكر الناعم المغربل مع المزج بالملعقة الخشبية. لوني الطلية بعطرها المناسب.

2. اطلي المفاجئات و زينيها حسب ذوقك.



Tamminet'l louz

طمينة اللوز

Ingrédients :

- 2 mesures de poudre d'amande (250g)
- 1 mesure de sucre cristallisé fin
- 1 /2 mesure de beurre
- 1 /2 mesure de lait
- 1 c à café d'extrais de vanille
- Colorant (rose, arôme fraise) (vert, arôme pistache) (jaune, arôme banane)
- Des fleurs multicolores et des feuilles confectionnées de la même pâte.

Préparation :

1. Dans un récipient à fond épais, disposez le sucre, versez le lait portez sur un feu doux. A l'aide d'une spatule en bois remuez jusqu'à dissolution complète du sucre.

2. Ajoutez le beurre, la poudre d'amande d'un seul coup, et la vanille remuer sans arrêt jusqu'à ce que la pâte se détache du fond du récipient.

3. Saupoudrez de sucre glace une plaque en marbre, versez la pâte et laissez refroidir, partager la pâte en trois boules égales. Donnez une couleur et un parfum à chacune d'elles.

4. Abaissez les trois pâte, puis les superposés l'une sur l'autre, lissez la surface, découpez en forme de feuille avec un emporte pièce. Décorez avec une feuille et une fleur. Placez dans des caissettes en dentelle.

المقادير:

– 2 مقداران لوز مرحي غبرة (250غ)
– 1 مقدار سكر مبلور رطب
– 1/2 مقدار زبدة
– 1/2 مقدار حليب
– 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا
– ملون (وردي مع عطر الفراولة، أخضر مع عطر الفستق، أصفر مع عطر الموز)
– أزهار بألوان مختلفة و أوراق من نفس العجينة.

التحضير:

1. في إناء ذو قاع سميك، ضعي السكر، صبي الحليب و ضعي الكل على النار الهادئة. امزجي بواسطة الملعقة الخشبية حتى يذوب السكر كليا.

2. أضيفي الزبدة و اللوز على شكل غبرة دفعة واحدة و الفانيليا و امزجي دون التوقف حتى تنفصل العجينة من حواف الإناء.

3. رشي رخامة بالسكر الناعم، ضعي عليها العجينة و اتركيها تبرد، اقسميها 3 كرات متساوية و اعطي لونا و عطرا لكل واحدة.

4. افردي العجينات الثلاث و ضعيها فوق بعضها، سوي السطح، اقطعي بالقالب على شكل ورقة، زيني بأوراق و أزهار.

5. ضعيها في الأكياس الورقية بالحواشي.



Ingrésiants :

- 1 mesures d'amande en poudre (500g)
- 1 mesure de sucre glace - 20 g de beurre ramolli - L'extrais d'ananas - Colorant, jaune, vert, marron
- Blanc d'œufs (selon la demande)

Ingrédients du biscuit : 2 mesures de casse croûte moulue - 1 mesure de noix - 1 petit morceau de beurre - Du miel - Eau de fleur d'oranger

Préparation :

1. Tamisez les amandes avec le sucre glace, incorporez le beurre ramollie, imbibez peu à peu de blanc d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte solide.

2. Parfumez et colorez les 3 /4 de pâte en jaune, arôme anans, réservez le restant pour les feuilles en vert.

3. Façonnez des boules de 50g, les fourrer de boules de biscuit préparé comme suite « faire un mélange de gâteau, la noix, le beurre, mouillez avec le miel et l'eau de fleur d'oranger »

4. Façonnez une ananas, et faire des incisions sur toute la surface avec un couteau asperger le fruit avec le colorant marron et laissez secher. D'autre part préparez les feuilles de l'anans avec la pâte colorée en vert abaissez cette pâte sur 1 mm d'épaisseur, dessinez des petites triangles l'un a coté de l'autre, les rouler en serrant.

المقادير:

العجينة: 500غ فرينة مغربلة – 100غ مارغرين ذائبة و مبردة – قرصة ملح – 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا – ماء الزهر + ماء + ملون وردي.

الحشوة: 3 مقادير جوز الهند (500غ) – 1 مقدار سكر مبلور (شراب) – 1/2 ملعقة قهوة خميرة كيميائية – مبشور ليمونة صغيرة – 4 إلى 5 حبات بيض كاملة (حسب الطلب).

التحضير:

1. غربلي الفرينة، أضيفي قرصة الملح، مركز الفانيليا، المارغرين و بللي بماء الزهر، اعجنيها للحصول على عجينة ناعمة و صلبة، اتركيها ترتاح.

2. حضري الحشوة بمزج جوز الهند مع الشراب المحضر سابقا، أضيفي مبشور الليمون، الخميرة و البيض واحدة بواحدة.

3. افردي العجينة و مرريها في الماكنة على رقمي 5 و 8.

4. اقطعي أقراصا قطرها 9سم، ضعي في وسط كل واحد كرية من الحشوة، اقرصي لتضعي عدة طيات. ضعيها في صينية الفرن المسخن مسبقا.

5. عند إخراجها من الفرن، اغطسيها في العسل الممزوج بالشراب و ماء الزهر.



Ingrésients :

Pâte : 3 mesures d'amande moulues (500g)- 1 mesure de sucre cristallisé fin - Zeste de 1 citron - Les œufs entiers (selon la demande)

Glaçage : 1 litre d'eau, 250 g de sucre cristallisé « en sirop» - 2 c à soupe d'eau de fleurs d'oranger - 3 c à soupe de jus de citron - 2blancs d'œufs - Brillant alimentaire argenté - Des fleurs et feuilles en pâte d'amande

Préparation :

1. Préparez la pâte avec les ingrédients donnés pour la pâte. Saupoudrez de farine le plan travail, formez des boudins d'1 cm de diamètre , les rouler en forme des cercles enfourner au four moyen pendant 10 mn.

Préparation du glaçage :

1. Mélanger le sirop refroidi, les blancs d'œufs le jus de citron et l'eau de fleurs d'oranger, incorporez le sucre glace tamisé, jusqu'à obtention d'un glaçage épais.

2. Trempez les cercles refroidis dans la composition, retirez aussitôt et laissez sécher.

3. Une fois les gâteaux sont séchés procédez à la décoration avec les fleurs et feuilles « voir photo ».

❀❀❀❀❀❀❀❀

المقادير:

العجينة : 3 مقادير لوز مرحي (500غ) – 1 مقدار سكر مبلور رطب – مبشور ليمونة – حبات بيض كاملة (حسب الطلب).

الطلية : 1ل ماء – 250غ سكر مبلور (شراب) – 2 ملاعق أكل ماء الزهر – 3 ملاعق أكل عصير الليمون – 2 بياض البيض – لماع غذائي فضي – أزهار و أوراق من عجينة اللوز.

التحضير:

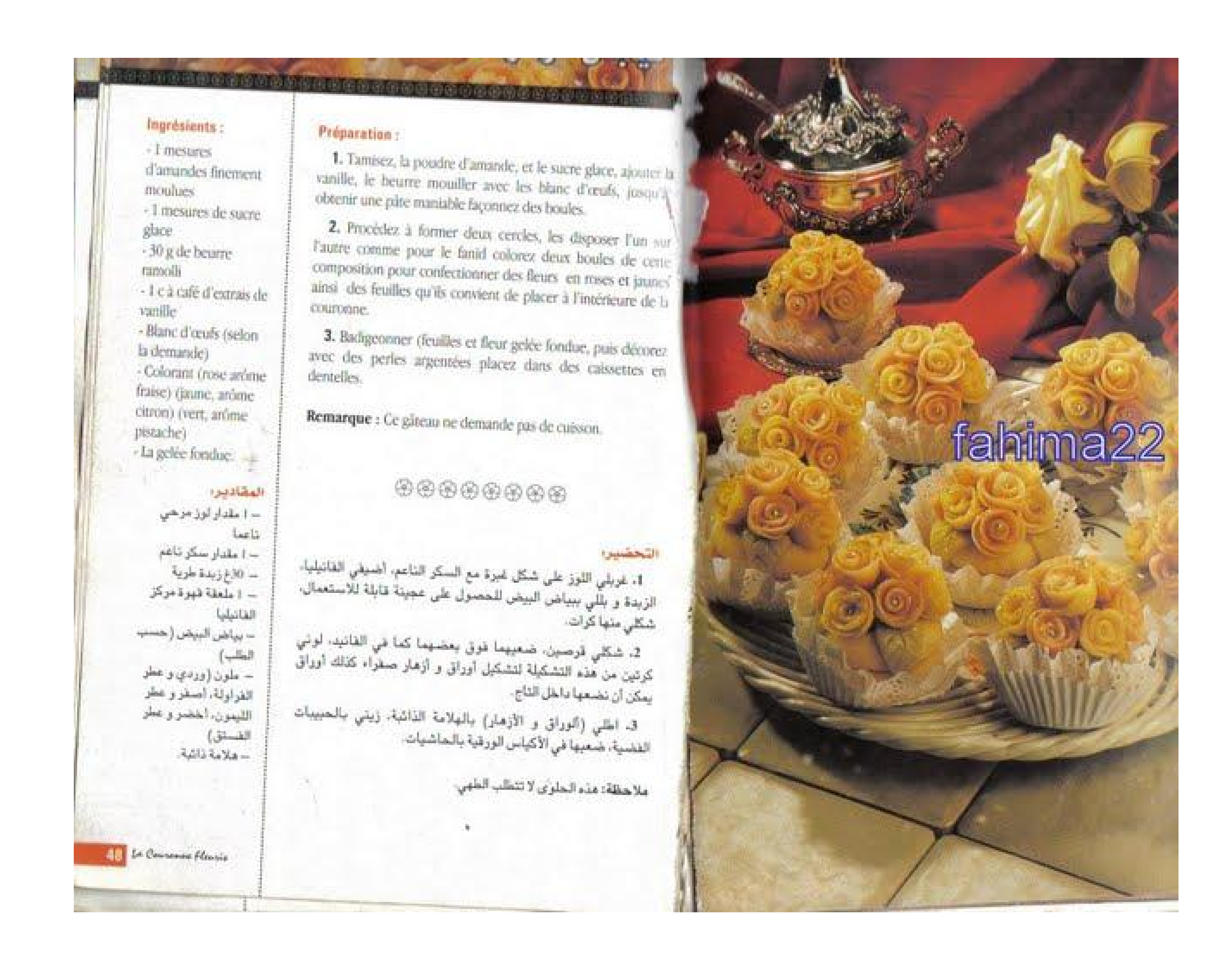
1. حضري العجينة بالمقادير المذكورة. رشي طاولة التحضير بالفرينة. شكلي حرابيش قطرها 1سم، لفيها على شكل دوائر. اطهيها في فرن متوسط الحرارة مدة 10د.

تحضير الطلية :

1. امزجي الشراب البارد، بياض البيض، عصير الليمون و ماء الزهر. اضيفي السكر الناعم المغربل للحصول على طلية متماسكة.

2. اغطسي الأقراص الباردة فيها، اسحبيها و اتركيها تجف.

3. عندما تجف الحلوى، زينيها بالأوراق و الأزهار (انظري الصورة).



Ingrésients :

- 1 mesures d'amandes finement moulues
- 1 mesures de sucre glace
- 30 g de beurre ramolli
- 1 c à café d'extrais de vanille
- Blanc d'œufs (selon la demande)
- Colorant (rose arôme fraise) (jaune, arôme citron) (vert, arôme pistache)
- La gelée fondue.

Préparation :

1. Tamisez, la poudre d'amande, et le sucre glace, ajouter la vanille, le beurre mouiller avec les blanc d'œufs, jusqu'à obtenir une pâte maniable façonnez des boules.

2. Procédez à former deux cercles, les disposer l'un sur l'autre comme pour le fanid colorez deux boules de cette composition pour confectionner des fleurs en roses et jaunes ainsi des feuilles qu'ils convient de placer à l'intérieure de la couronne.

3. Badigeonner (feuilles et fleur gelée fondue, puis décorez avec des perles argentées placez dans des caissettes en dentelles.

Remarque : Ce gâteau ne demande pas de cuisson.

المقادير:

- 1 مقدار لوز مرحي ناعما
- 1 مقدار سكر ناعم
- 30غ زبدة طرية
- 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا
- بياض البيض (حسب الطلب)
- ملون (وردي و عطر الفراولة، أصفر و عطر الليمون، أخضر و عطر الفستق)
- هلامة ذائبة.

التحضير:

1. غربلي اللوز على شكل غبرة مع السكر الناعم، أضيفي الفانيليا، الزبدة و بللي ببياض البيض للحصول على عجينة قابلة للاستعمال، شكلي منها كرات.

2. شكلي قرصين، ضعيهما فوق بعضهما كما في الفانيد، لوني كرتين من هذه التشكيلة لتشكيل أوراق و أزهار صفراء، كذلك أوراق يمكن أن تضعها داخل التاج.

3. اطلي (الوراق و الأزهار) بالهلامة الذائبة، زيني بالحبيبات الفضية، ضعيها في الأكياس الورقية بالحاشيات.

ملاحظة: هذه الحلوى لا تتطلب الطهي